

Zitronenlimonade

Zutaten:

2 unbehandelte Zitronen

1000 g Wasser, am besten eiskalt

70 g Zucker

Zubereitung:

Von den Zitronen die Enden abschneiden und dann halbieren. Nun Wasser, Zucker und die halbierten Zitronen (mit Schale!) in den Mixtopf geben.

Damit es nicht herausspritzt, auf den Deckel ein Küchenpapier legen und dann 3 mal nur ganz kurz auf die Turbotaste drücken - die 1 darf nicht auf dem Display erscheinen, sonst wird die Zitrone zu sehr zerkleinert und die Limonade schmeckt bitter.

Gareinsatz als Sieb in den Mixtopf einlegen, mit dem Daumen fixieren und die Limonade in einen Krug ausgießen.

Schmeckt besonders im Sommer herrlich erfrischend und ist nebenbei auch noch sehr gesund wegen dem vielen Vitamin C.